

SAISONALE SPEZIALITÄTEN | SPÉCIALITÉS SAISONNIÈRES

VORSPEISEN | ENTRÉES

Apfel-Selleriesuppe ^{M, SL}	12.50
Velouté de céleri aux pommes	
Nüssler Salat mit Speck und Ei ^{* M, E}	12.00
Salade de doucette au lard et aux œufs*	
* <i>ohne Speck sans lard</i>	10.00
Randen-Carpaccio mit Granatapfelkernen und Chevre ^M	17.50
Carpaccio de betteraves rouges, graines de grenade et chèvre	

HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX

Schweinefiletmedaillons an Café de Paris Sauce mit Tagliolini ^{G, E, M}	31.50
Médaillons de filet de porc, sauce Café de Paris et tagliolini	
Gebratenes Kalbsschnitzel mit Birnensauce und Süsskartoffelpüree ^M	39.00
Escalope de veau poêlée, sauce aux poires et purée de patates douces	
Kartoffel-Gnocchi an Champignonrahmsauce mit Blattspinat ^{G, E, M}	26.50
Gnocchi de pommes de terre à la sauce crème aux champignons et épinards en branches	

DESSERT

Mascarponecrème mit lauwarmen Waldbeeren ^M	9.80
Crème Mascarpone aux baies sauvages tièdes	
Tiramisu ^{M, G}	10.00

Wir arbeiten vorwiegend mit Schweizer Lebensmitteln. Die Ausnahmen werden entsprechend deklariert.

Nous travaillons principalement avec des denrées alimentaires suisses. Les exceptions sont déclarées en conséquence.

G: Glutenhaltig | Contient du gluten **E:** Eier | Œufs **M:** Milch | Lait **N:** Nüsse | Noix **SO:** Soja | Soja **SL:** Sellerie | Céleri **SE:** Senf+- Erzeugnisse | Moutarde + produits dérivés **SM:** Sesamsamen | Graines de sésame **SU:** Sulfite | Sulfites **F:** Fische+Erzeugnisse | Poissons + produits dérivés